

Piec tunelowy gazowy SEG1500 Resto Quality SEG1500



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: SEG1500

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**31 968,93 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Opis:

- Piece tunelowe z serii SET i SEG gwarantują równomierne pieczenie, prędkość i oszczędność czasu
 - Wszechstronne urządzenia: idealne do wszystkich rodzajów produktów od pizzy do wyrobów gastronomicznych i cukierniczych
 - Przeznaczone do ciągłego i seryjnego użytku, np. w sieciach restauracji
 - Dostępne są w wersji elektrycznej (SET) i gazowej (SEG)
 - Maksymalna wydajność przy niskim zużyciu energii
 - Piece wyróżniają się prostotą w użytkowaniu, zapewniają doskonałe i powtarzalne rezultaty pieczenia
 - Regulacja prędkości przesuwu taśmy zapewniają wysokie tempo produkcji oraz wydajność
 - Intuicyjny panel elektroniczny umieszczony w łatwo dostępnym miejscu
 - Możemy ustawić czas pieczenia produktu od 1 do 30 minut
 - Możliwość zapisywania swoich receptur dla każdego rodzaju pieczonego produktu
 - Pieczenie odbywa się przez nadmuch dwóch strumieni gorącego powietrza
 - Piece można piętrować, co pozwala na oszczędność miejsca i czasu
 - Możliwość ustawienia temperatur w zakresie 90°C - 300°C
 - Funkcja stand by
 - Solidna konstrukcja wykonana w całości ze stali nierdzewnej
-

- Boczne drzwiczki z oknem wizyjnym
- W standardzie podstawa jezdna (oprócz modelu SET1100)

Parametry techniczne:

- Wymiary zewnętrzne pieca [mm]: 1043x1710x450
- Wymiary komory pieczenia [mm]: 486x710x77
- Wymiary zewnętrzne z podstawą [mm]: 1043x1710x1520
- Wysokość podstawy [mm]: 1070
- Moc [kW]: 13
- Zużycie gazu [m³/h]: 0,65
- Szerokość taśmy [mm]: 455
- Wydajność ø30 [szt/h]: 41
- Waga (kg):154

Dlaczego warto wybrać piec tunelowy Resto Quality SEG1500?

- Piece zasilane gazem są nawet o 50% bardziej oszczędne od pieców elektrycznych
- Sterowanie za pomocą panelu dotykowego z możliwością zapisu różnych parametrów pieczenia
- Duża powtarzalność wypieku
- Piec przeznaczony do dużych pizzerii oraz cukierni
- Ogrzewanie pieczonych produktów poprzez równomierny nadmuch gorącego powietrza

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 1-14 dni

Szerokość (mm): 1050

Głębokość (mm): 1710

Wysokość (mm): 1070

Zasilanie: gazowe

Sterowanie: Elektroniczne

Moc gazowa (kW): 13

Ilość komór: TUNEL

Wydajność: 41 x 30cm pizza / h

Szerokość taśmy: 455 mm

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

